

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d’emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l’uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

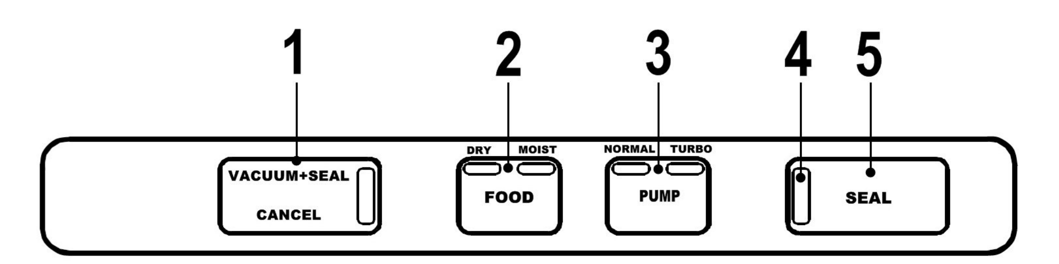
Vakuumierer PC-VK 1015

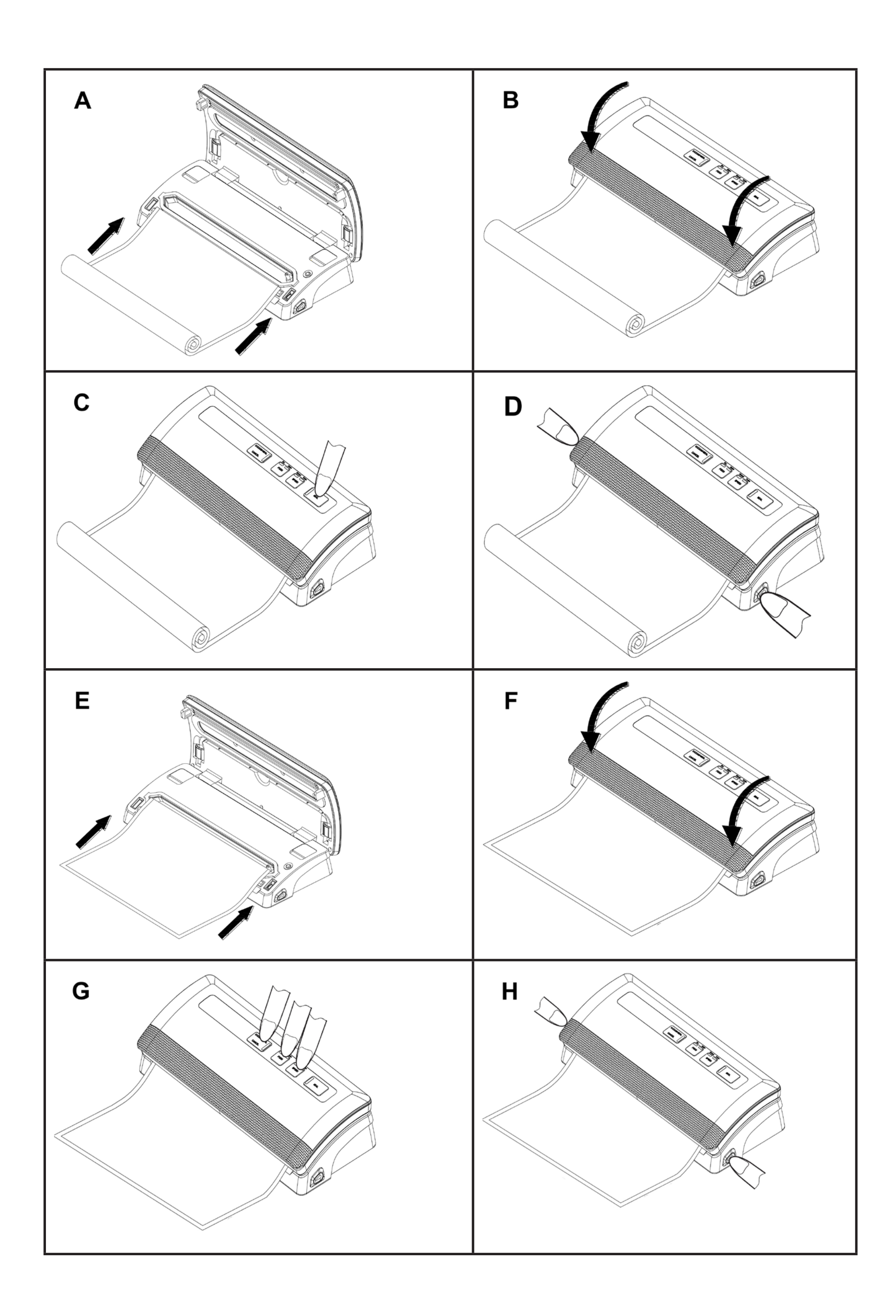
Vacuum-sealer • Machine à sceller sous vide • Selladora al vacío • Sigillatore sotto vuoto
Vacuum sealer • Zgrzewarka próżniowa • Vákuumos fóliahegesztő
Машина для вакуумної герметизації • Вакуум-закаточная машина • الغالق المحكم بتفريغ الهواء



Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم




A
B
C
D
E
F
G
H

ESPAÑOL

Contenidos

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados.
  En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…” indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ **NOTA:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ⚠ **AVISO!**
  No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

Símbolos en el producto

En el producto encontrará símbolos que indican las advertencias y la información:



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la temperatura del cierre de alambre es muy elevada.
Encontrará este símbolo junto con el texto “CAUTION: HOT”.

Uso previsto

Este aparato está diseñado para la aspiración del aire y para el sellado de bolsas de plástico y papel de envolver.

Utilícelo únicamente como se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para fines comerciales.

No está diseñado para cualquier otro uso y puede causar daños materiales o incluso lesiones.

El proveedor no es responsable de los daños causados por un uso no previsto.

Información sobre el almacenamiento de alimentos

El sellado al vacío, es decir, aspirar el aire de un embalaje, es un método común para prolongar el periodo de conservación de los alimentos. Con la compra de PC-VK 1015, usted ha elegido un producto que permite un uso rápido y conveniente de los envases herméticos.

Debido al oxígeno del aire, los alimentos pueden perder fácilmente su sabor fresco y su calidad.

Los envases herméticos se adaptan a eso. Se eliminará aproximadamente un 90% del aire de la bolsa de sellado. Por esta razón el período de conservación de los alimentos al vacío se prolonga cinco veces, a diferencia de los métodos tradicionales de almacenamiento. Además, la frescura y el sabor de los alimentos permanecen durante más tiempo.

Esto le permite dividir y envasar una variedad de alimentos y comidas preparadas como lo desee.

Incluso se pueden sellar al vacío los alimentos duros, como nueces o judías, así como productos no alimentarios que necesiten ser protegidos de la humedad, sin olvidar las monedas, las joyas de plata o la ropa y las cerillas para el próximo viaje en barco.

Las siguientes reglas e información le ayudarán, especialmente si nunca ha utilizado un sellador al vacío anteriormente.

- Prolonga la vida de los productos sellados al vacío. Lávese las manos y limpie los accesorios antes de utilizarlos.
- La bolsa de sellado debe ser aproximadamente 8 cm más larga que los productos que se van a sellar.
- ¿Tiene productos sueltos, como hierbas, y desea cortar y volver a sellar la bolsa? Calcule un material adicional de 2 cm aproximadamente.
- Calcule otros 5 cm adicionales si desea congelar los productos posteriormente, ya que los líquidos acuosos pueden expandirse cuando se someten a bajas temperaturas.
- Un buen sellado requiere el uso de papel de envolver con textura, como la textura acanalada, en panal de abejas o de diamante.
- Mantenga el área de alrededor de la línea de sellado seca y limpia. Evite arrugarlo. ¡La costura en estos lugares se podría volver permeable!

ESPAÑOL

- El aparato cuenta con un **funcionamiento de corta duración** y necesita enfriarse durante un minuto antes de sellar la siguiente bolsa.
- Las frutas y las verduras duran más tiempo previamente peladas.
- El repollo, como el brócoli y la coliflor se deben escaldar previamente, ya que liberan gas cuando están en el interior del envase.
- Distintos productos, como la carne, pueden contener humedad. Coloque esos productos en una toalla de papel de cocina en el interior de la bolsa.
- Si los bordes afilado pueden causar daños a la bolsa (por ejemplo, huesos), envuelva esos productos previamente en papel de cocina.
- Los líquidos en la bolsa se pueden sellar pero no se pueden sellar al vacío porque el líquido podría ser aspirado. Para ello, extraiga todo el aire primero.
- Los líquidos podrían ser aspirados en la bomba de vacío. Al sellar los líquidos, utilice la función SEAL únicamente
- Una vez que se han envasado los alimentos, se pueden congelar o almacenar en un lugar fresco.
- Utilice papel vegetal o parafinado para separar los productos que puedan pegarse unos con otros al ser congelados.
- Coloque los alimentos que se van a congelar en el congelador inmediatamente después de haber sido envasados. Si es necesario, utilice la función congelación de choque.
- ¿Desea congelar alimentos líquidos, como sopa, en una bolsa de vacío? Congele el líquido en un bol, a continuación retire el bol y selle el producto dentro de una bolsa.
- ¿Desea volver a abrir la bolsa? Utilice unas tijeras para cortar a lo largo de la línea de sellado.
- Puede calendar las bolsas en una olla, pero no exceda una temperatura de 80°C.
- Si desea calentar las bolsas en el microondas, tenga en cuenta lo siguiente:
    - La mayoría de los líquidos se expanden al ser calentados. Utilice un tenedor para perforar la bolsa previamente.
    - Coloque la bolsa en un bol para microondas o en un recipiente
    - Caliente la bolsa utilizando el 50% de la potencia del microondas como máximo.
    - Caliente la bolsa solamente a una temperatura baja o media.
    - **Nunca caliente utilizando la función de parrilla o convección.**
- Tire las bolsas que hayan sido utilizadas para almacenar carne cruda, pescado o productos grasos. Puede lavar las demás bolsas a mano y reutilizarlas.

  Las bolsas están disponibles en tamaños de 22 x 30 cm o 28 x 40 cm.

Piezas suministradas

1 Sellador de vacío
10 Bolsas herméticas Profi de 22 x 30 cm
8 Bolsas herméticas Profi de 28 x 40 cm

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como el plástico, el material de relleno, la brida de nylon y los envases de cartón.
3. Compruebe el volumen de entrega para ver si está completo.

NOTA:
Podría haber polvo o residuos de fabricación en el aparato. Limpie el aparato como se describe en el capítulo “Limpieza”

Tabla – valores estándar de conservación

Almacena-miento	Alimentos	Temperatura de almace-namiento	Almacenamiento normal	Sellado al vacío
Refrigerado	Carne cruda	5±3°C	2 ~ 3 días	8 ~ 9 días
	Pescado fresco o mariscos	5±3°C	1 ~ 3 días	4 ~ 5 días
	Carne guisada	5±3°C	4 ~ 6 días	10 ~ 14 días
	Verduras	5±3°C	3 ~ 5 días	7 ~ 10 días
	Frutas	5±3°C	5 ~ 7 días	14 ~ 20 días
	Huevos	5±3°C	10 ~ 15 días	30 ~ 50 días
Congelado	Carne	- 16 ~ - 20°C	3 ~ 5 meses	> 12 meses
	Pescado/Mariscos	- 16 ~ - 20°C	3 ~ 5 meses	> 12 meses

ℹ NOTA:
Los valores de la tabla son sólo una referencia. La vida de almacenamiento real depende de la calidad de los alimentos.

Descripción de las partes

1 Botón VACUUM+SEAL CANCEL
2 Botón FOOD
3 Botón PUMP
4 LED
5 Botón SEAL
6 Bloqueo
7 Alambre de sellado
8 Sellado
9* Compartimiento para un tubo de almacenamiento opcional
10* Botón (función de tubo de vacío)
11* Conexión de tubo
12 Liberación
13 Sellado
14 Cámara de vacío

* ¡Los apartados 9, 10 y 11 son para accesorios opcionales solamente!

Función de los controles

VACUUM+SEAL - CANCEL

- Envasado al vacío y sellado en un solo paso.
- Pulse de nuevo el botón para cancelar la operación (CANCEL).

FOOD

Seleccione la función MOIST (húmedo) o DRY (seco). Seleccione MOIST para la carne, ya que contiene mucho jugo de carne. Para una manzana pelada seleccione DRY.

- Al seleccionar la función MOIST, la bomba de vacío se apagará durante el sellado.
- Al seleccionar la función DRY, la bomba de vacío también se ejecutará durante la operación de sellado.

PUMP

Seleccione la función NORMAL o TURBO.

- La función NORMAL es adecuada para los productos suaves y sensibles a la presión.
- Durante la función TURBO, la potencia de la bomba de vacío se incrementará.

SEAL

El papel de aluminio sólo se sellará.

- Utilice esta función para los líquidos o
- Si desea sellar sin envasar al vacío.

Observaciones

Ubicación

Las superficies antideslizantes y planas son lugares adecuados.

Cable de alimentación

El cable de alimentación se encuentra en la parte inferior del aparato en el interior de un compartimiento de almacenamiento. Por favor, consulte la sección “Ubicación de los controles”.

Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que la tensión de red corresponde a la del aparato. Por favor, consulte las especificaciones en la etiqueta de identificación del producto.
2. Conecte el cable de alimentación a un receptáculo de puesta a tierra de 220 – 240 V~, 50 Hz adecuadamente instalado.

Utilización

Para hacer una bolsa con papel de aluminio.

El sellado del papel de aluminio también está disponible en grandes cantidades.

ℹ NOTA:

- ¡Para que el aire se aspire bien, el papel de aluminio tiene que tener una textura especial! Puede ser una textura acanalada, de panal de abejas, o de diamante.
- Por favor, consulte las figuras de A a D.

Para hacer una bolsa con unas existencias a granel, haga lo siguiente:

1. Mida la longitud deseada del papel de aluminio.
2. Separe el papel de aluminio con un corte en línea recta.
3. Doble el papel de aluminio por la mitad.
4. Coloque el papel de aluminio en la parte frontal del sellado (13) y cierre la parte superior hasta que encaje en su lugar.
5. Pulse el botón SEAL. Después de aprox. 5 segundos, la luz azul del botón se encenderá y se habrá sellado la costura.
6. Pulse el botón de liberación (12) para abrir la parte superior.
7. Repita los pasos del 3 al 6 hasta que haya hecho una bolsa con el papel de aluminio.

Para envasar al vacío y sellar una bolsa

Ahora puede envasar los productos en la bolsa previamente hecha.

ℹ NOTA:

- Por favor, consulte las figuras E a H.
- Por favor, consulte también las “Información sobre el almacenamiento de alimentos” y el capítulo “Función de los controles”.
- ¡Sólo se pueden sellar las bolsas que contengan líquidos! Los líquidos pueden ser aspirados. Utilice únicamente la función SEAL (sellar).

1. Coloque los productos en la bolsa.
2. Coloque el extreme abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío (14).
3. ¡No lo arrugue! Alise el papel de aluminio por encima del sellado (13).
4. Cierre la parte superior hasta que encaje en su lugar.
5. Utilice los botones FOOD y/o PUMP para seleccionar la función según lo desee.
6. Pulse el botón VACUUM+SEAL CANCEL. Después de aprox. 12 segundos, la luz roja del botón se apagará y la operación se habrá completado.

   ℹ NOTA:
   Pulse el botón VACUUM+SEAL CANCEL para cancelar una operación.

7. Pulse el botón de liberación (12) para abrir la tapa.

Finalizar la operación

- Retire el enchufe del tomacorriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de guardarlo.

Limpieza

⚠ **AVISO:**
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ **ATENCIÓN:**
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

El aparato se debe limpiar por dentro y por fuera utilizando un paño ligeramente húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe.
- Recomendamos almacenar el aparato en su embalaje original si no lo utiliza durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar bien ventilado y seco, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Acción
No funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Compruebe el tomacorriente utilizando otro aparato.
		Conecte el enchufe de red firmemente.
		Compruebe los fusibles de su hogar.
	El aparato está defectuoso.	Contacte con nuestro servicio al cliente o con cualquier experto.
La bolsa no es hermética.	Hay una arruga en la costura.	Alise el papel de aluminio previamente.
	Los productos se han atascado en la costura.	Compruebe las costuras.
	La costura estaba mojada.	Mantenga la costura libre y seca.
	La bolsa está dañada en la costura o en otro lugar.	Si la bosa está dañada, tiene que ser reemplazada.
La bolsa no se vació por completo.	Había demasiado aire en la bolsa y no pudo ser aspirado a tiempo.	Saque el exceso de aire previamente.
		Seleccione la función TURBO.
	La bolsa está dañada.	Utilice una bolsa nueva.

Datos técnicos

Modelo:...PC-VK 1015

Alimentación: .... 220-240 V ~ 50 Hz

Consumo potencia:....................................... 120 W

Protección Clase:..II

Funcionamiento periodo

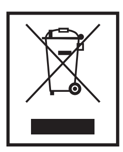
tiempo corto: .... 1 minuto por ciclo

Peso neto: .... ca. 1,45 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

ESPAÑOL



Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.